



Au service des Canadiens

L'Agence canadienne d'inspection des
aliments veille à la santé et au bien-être
des Canadiens, à l'environnement et
à l'économie en préservant la salubrité
des aliments, la santé des animaux et
la protection des végétaux.



Agence canadienne
d'inspection des aliments

Canadian Food
Inspection Agency

Canada



L'Agence canadienne d'inspection des aliments

À l'ACIA, c'est avec fierté que nous contribuons
à la qualité de vie des Canadiens.

Pour en savoir davantage sur l'ACIA,
veuillez consulter notre site Web à l'adresse
www.inspection.gc.ca. Si vous souhaitez
formuler des commentaires sur la présente
publication, nous aimerions les entendre.
Communiquez avec nous à l'adresse
ausericedescanadiens@inspection.gc.ca.



Tout au long de cette publication, vous
verrez ces codes de réponse rapide
(codes QR). Balayez-les avec votre
téléphone intelligent pour en savoir
davantage sur l'ACIA et ses activités.

© 2013 Sa Majesté la Reine du chef du Canada
(Agence canadienne d'inspection des aliments), tous droits
réservés. L'utilisation sans permission est interdite.

ACIA P0868-13

Au service des Canadiens

Message du président

L'ACIA a célébré son 15^e anniversaire en 2012. Bien que nous soyons fiers de notre histoire, il nous importe de nous tourner vers l'avenir, afin de répondre aux demandes d'un monde en évolution rapide.

L'adoption de la *Loi sur la salubrité des aliments au Canada*, le 22 novembre 2012, nous permet de moderniser notre cadre législatif, réglementaire et notre cadre d'inspection afin de mieux desservir les Canadiens. Nous diffusons davantage d'information sur nos activités et notre processus décisionnel. Et nous renforçons nos capacités scientifiques, qui sont le fondement de toutes nos activités.

Nous avons pour tâche d'inciter l'industrie à produire des aliments sains; d'aider les consommateurs à faire des choix éclairés, de préserver la santé des animaux et d'assurer la protection des végétaux et d'aider les produits agroalimentaires canadiens à accéder aux marchés mondiaux.

Nous exécutons ces travaux importants au nom de tous les Canadiens. Nous avons établi le profil de certaines de ces activités pour montrer comment elles profitent à la santé et l'économie de notre pays.



**George
Da Pont**

*Président de l'Agence
canadienne d'inspection
des aliments*

Rassurer



Sarah Nicholl et sa famille



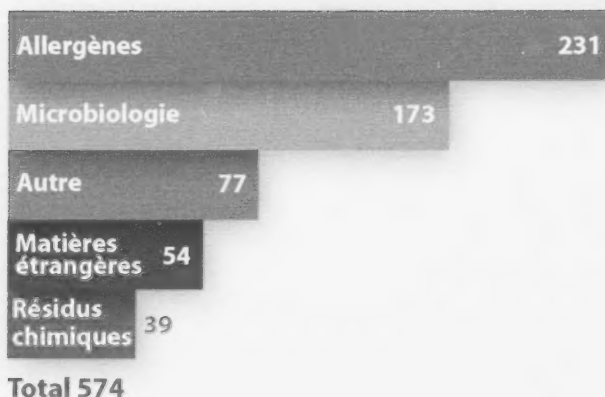
Les alertes à l'allergie aident à assurer la sécurité du fils de Sarah

Pour Sarah Nicholl de Toronto, l'ACIA est synonyme de réconfort. Depuis l'événement effrayant où son fils de sept mois s'est retrouvé aux soins intensifs, Sarah se fie aux alertes à l'allergie automatisées de l'ACIA pour protéger son fils. Le fils de Sarah souffre d'allergies graves aux produits laitiers, aux œufs, aux arachides, aux noix et à plusieurs espèces de poisson. Même en très petite quantité, le fait de consommer ces produits pourrait produire un choc anaphylactique fatal. « L'ACIA facilite grandement mes achats d'aliments, affirme Sarah. C'est rassurant de savoir que l'ACIA est là pour faire respecter les exigences en matière d'étiquetage, de sorte que je peux me fier à ce qui est inscrit sur les étiquettes. Si un produit contenait un allergène non déclaré, j'en serais immédiatement avisée. »

Protéger les consommateurs

Les programmes et services de l'ACIA contribuent à protéger les Canadiens contre les risques liés à la salubrité des aliments et à s'assurer que les enquêtes liées aux aliments sont menées de manière efficace. L'ACIA assure également la coordination de la plupart des rappels d'aliments et les alertes à l'allergie au Canada.

Nombre total de rappels d'aliments en 2011-2012



Exactitude



Stephen Norman - ACIA



Investir dans les sciences pour protéger les Canadiens

L'analyse rapide et exacte est essentielle pour prévenir et atténuer les épidémies d'origine alimentaire. Les laboratoires de microbiologie de l'ACIA au Canada analysent sept jours sur sept des échantillons d'aliments prélevés par les inspecteurs de l'Agence. Le directeur du laboratoire d'Ottawa (Carling) de l'ACIA, Stephen Norman, souligne que l'Agence investit dans la recherche pour améliorer ses méthodes d'analyse. Il ajoute que « des chercheurs s'activent à mettre au point des méthodes pour identifier et caractériser plus rapidement les agents pathogènes d'origine alimentaire, dont les souches d'*E. coli* qui rendent les gens malades ».

Ce laboratoire analyse aussi les aliments du bétail et les engrais. « Les aliments du bétail et les engrais peuvent propager des contaminants, comme des médicaments vétérinaires, la salmonelle ou des métaux lourds dans la chaîne d'alimentation humaine, souligne Stephen. Voilà une autre façon de protéger la salubrité des aliments. »

Exceller en tant qu'organisme scientifique de réglementation

L'ACIA effectue plus de deux millions d'épreuves et analyses chaque année grâce à ses laboratoires et aux laboratoires privés accrédités par l'Agence. Ces analyses servent à détecter, dans les aliments, les agents pathogènes d'origine microbienne (voir le diagramme ci-dessous), les allergènes, les matières étrangères, les toxines, les pesticides et autres contaminants, de même que la présence de maladies et de ravageurs chez les végétaux et les animaux.

Analyse microbiologique - échantillons par denrée en 2011-2012



* Échantillons analysés par les programmes de salubrité des aliments et de protection des consommateurs, autres que les analyses microbiologiques régulières.

Salubrité



Janick Martin - Industrie gastronomique Cascajares



Nous avons des alliés dans la mise au point d'aliments salubres de qualité

Les repas préparés par la société Industrie gastronomique Cascajares permettent aux restaurants de gagner du temps et de réduire les efforts en cuisine. Située à Saint-Hyacinthe (Québec), la société Cascajares est un chef de file dans l'approvisionnement de plats de viande à réchauffer avant de servir.

« Nous sommes un établissement agréé par le gouvernement fédéral et nous collaborons avec l'ACIA depuis notre arrivée au Canada. Nous partageons les mêmes objectifs : offrir des produits salubres de grande qualité. Notre coordonnatrice des activités HACCP (analyse des dangers et maîtrise des points critiques) souligne que les inspecteurs de l'ACIA sont ici pour nous aider à nous améliorer. Et elle a parfaitement raison », affirme Janick Martin, directrice générale de Cascajares.

La salubrité des aliments est notre priorité absolue

La salubrité des aliments est la priorité absolue de l'Agence canadienne d'inspection des aliments. En 2011-2012, les dépenses consacrées à la salubrité des aliments représentaient environ 45 p. 100 du budget général de l'Agence.

Établissements agréés par le gouvernement fédéral en 2011-2012

| | |
|-----------------------------------|--------------|
| Viande et volaille | 759 |
| Poisson et fruits de mer | 729 |
| Produits laitiers | 280 |
| Oufs | 231 |
| Produits de l'érable | 230 |
| Produits transformés | 230 |
| Miel | 221 |
| 90 Fruits et légumes frais | |
| Total | 2 770 |

Normes élevées



Rommel Galzote - ACIA



La formation fait partie de notre travail

De calibre mondial, le système canadien de production et d'inspection des viandes prévoit la présence d'inspecteurs dans tous les abattoirs agréés par le gouvernement fédéral. Rommel Galzote, inspecteur spécialiste en transformation des aliments de la région métropolitaine de Vancouver, couvre un éventail d'activités, notamment la vérification des registres de l'entreprise, l'échantillonnage, les entrevues du personnel et l'observation de la production, pour veiller à ce que les procédures de salubrité des aliments requises soient en place.

Rommel affirme qu'un aspect essentiel de son travail est de se tenir au fait des nouveautés. Qu'il s'agisse de se familiariser avec un nouvel équipement de transformation ou un nouveau type d'analyse, « la formation continue nous aide à maintenir des normes de salubrité alimentaire élevées au Canada », déclare Rommel.

Les inspecteurs au service des Canadiens

Un système de salubrité des aliments moderne et efficace passe par le travail des inspecteurs. Les inspecteurs doivent maintenir leurs compétences, bien comprendre les sciences et la technologie, et bénéficier d'une formation continue et d'outils modernes de gestion de l'information.

Inspecteurs et personnel de l'ACIA au 31 mars 2012

| | |
|---|-------|
| Effectifs totaux de l'ACIA | 7 291 |
| Personnel d'inspection | 4 841 |
| Inspecteurs et personnel sur le terrain | 3 534 |

• **Le personnel d'inspection** comprend tous les inspecteurs et employés sur le terrain en plus du personnel d'inspection tels les chimistes, les évaluateurs de risque et les chercheurs.

• **Les inspecteurs et le personnel sur le terrain** comprennent les inspecteurs et les gestionnaires.

Soutien



Marcel Michaud - Les Fermes GAM Michaud Farms



Un soutien essentiel à l'industrie canadienne de la pomme de terre

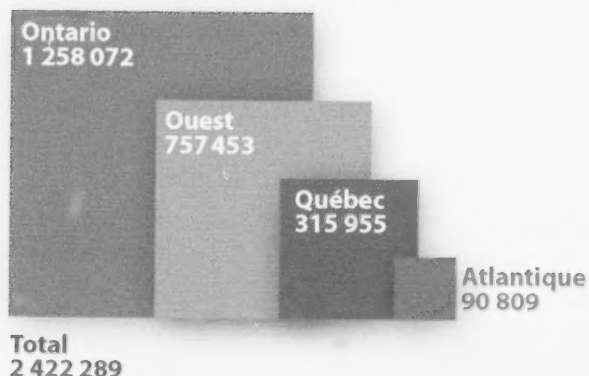
L'ACIA veille à l'application de mesures visant à prévenir la présence et la propagation de maladies et de ravageurs de la pomme de terre, aidant ainsi à protéger les cultures et l'accès aux marchés étrangers.

Les pommes de terre cultivées par Les Fermes GAM Michaud Farms, de Grand-Sault (Nouveau-Brunswick) sont reconnues pour leur fraîcheur, leur qualité et leur valeur. Selon la copropriétaire de GAM, Mme Louise Désilets, « Les marchés d'exportation ne laissent aucune place à l'erreur. Le soutien de l'ACIA est la clé de notre réussite. Il rend notre industrie plus concurrentielle et rassure nos acheteurs ». GAM collabore avec l'ACIA depuis huit ans, par le truchement du programme canadien « Partenaires pour l'assurance de la qualité », qui aide à assurer un niveau élevé de qualité dans l'ensemble de l'industrie.

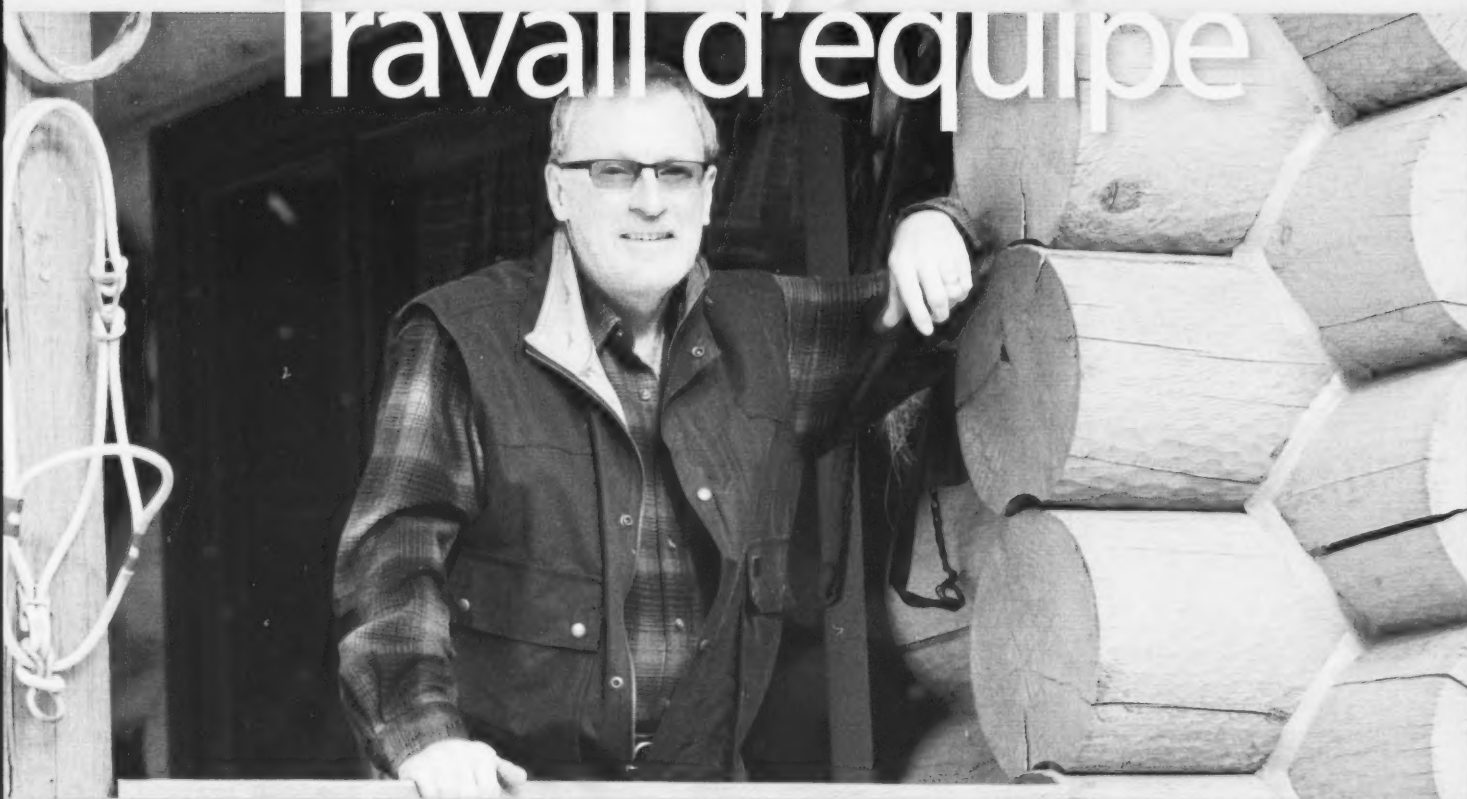
Protéger les végétaux, les récoltes et les forêts

Les agronomes, les biologistes et les inspecteurs de l'ACIA inspectent et font enquête sur les ravageurs et les maladies des végétaux. Ils évaluent également les importations de végétaux, de produits végétaux et forestiers et de terre pour empêcher l'entrée de ravageurs qui pourraient toucher les ressources végétales du Canada et nuire à leur accès aux marchés.

Total des transactions à l'importation d'aliments, d'animaux et de végétaux au Canada (par région) en 2011-2012



Travail d'équipe



Brian Zak - Groupe Produits de bois canadien



L'ACIA soutient la croissance des marchés d'exportations de bois

Son marché traditionnel avec les États-Unis connaissant un ralentissement, l'industrie forestière canadienne dirige vers des pays plus éloignés près de 40 p. 100 de ses exportations de bois. Selon Brian Zak, spécialiste de l'accès aux marchés du Groupe Produits de bois canadien (C.-B.), un regroupement d'associations de l'industrie forestière, il faut un travail d'équipe pour ouvrir de nouveaux débouchés : « Les gouvernements, les chercheurs, l'industrie, l'ACIA et d'autres travaillent ensemble ».

L'ACIA veille à ce que les normes canadiennes répondent aux exigences internationales phytosanitaires (traiter le bois pour éradiquer les insectes ou les maladies végétales), et à maintenir l'accès aux marchés internationaux. « L'ACIA est au premier plan lorsqu'un pays remet en question nos normes ou pratiques phytosanitaires », affirme Brian.

Accès des produits agroalimentaires et forestiers canadiens

Les débouchés extérieurs stimulent la croissance des industries agricoles, agroalimentaires et forestières canadiennes. Pour soutenir la croissance économique du Canada, l'ACIA certifie que les exportations d'aliments, d'animaux et de végétaux respectent les normes des pays importateurs.

Certificats d'exportation émis pour les produits du bois par type de produit en 2011-2012



1 494
Billes

11 Copeaux
de bois

Certification



Barbara Gotaas - Big Island Lowlines



Une exportatrice de bovins souligne la contribution de l'ACIA

Des expériences désastreuses de fièvre aphteuse et d'encéphalopathie spongiforme bovine ont rendu le Royaume-Uni (R.-U.) prudent concernant les importations de bovins. En fait, lorsque 10 génisses provenant d'un élevage situé près d'Edmonton sont arrivées au R.-U. en 2010, il s'agissait des premiers bovins vivants à être admis dans ce pays depuis plus de 20 ans.

Ces résultats sont le fruit du travail de l'ACIA. De dire Barbara Gotaas, copropriétaire de Big Island Lowlines, situé à Edmonton, « La réglementation du R.-U. était nouvelle. L'ACIA s'est mobilisée, a consulté ses homologues britanniques et a déterminé ce qu'il devait être fait. » En collaboration avec l'ACIA, Big Island Lowlines a obtenu l'agrément du Programme canadien de certification sanitaire des troupeaux. « Il a fallu un an avant de pouvoir exporter le premier bovin, souligne Barbara. Grâce à notre agrément et aux directives de l'ACIA, notre deuxième expédition s'est déroulée beaucoup plus rapidement. »

Préserver la santé des animaux

Les maladies animales peuvent décimer des troupeaux entiers. Il arrive parfois que ces maladies animales se propagent aux humains. L'ACIA exerce un contrôle sur les importations de produits animaux, vérifie que les aliments du bétail sont sans danger et prend les mesures qui s'imposent lorsqu'une éclosion de maladie se produit. Les maladies plus graves font l'objet de déclaration obligatoire auprès de l'Organisation mondiale de la santé animale.

Maladies animales à déclaration obligatoire au Canada en 2011-2012

| | | | | | | |
|--|---|-------------------------------|--|--|---|----------------------|
| | | | | | 5 | Tremblante du newton |
| | 2 | Anaplasmose | | | | |
| | 2 | Anthrax | | | | |
| | 2 | Maladie débilitante chronique | | | | |
| | 2 | Tuberculose bovine | | | | |

Confiance



Alain Dubuc - ACIA



Des exigences élevées au Service d'inspection à destination

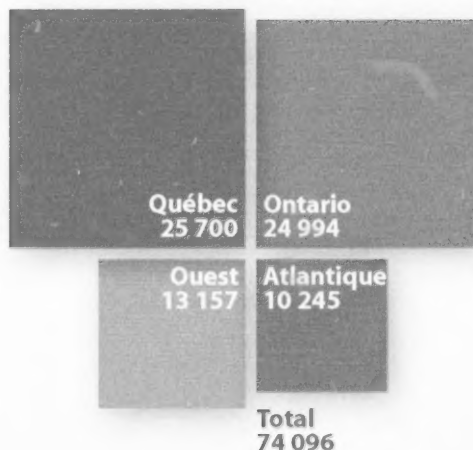
Un chargement de fruits ou de légumes frais peut parcourir des milliers de kilomètres avant d'arriver à destination, ce qui rend difficile la résolution des conflits lorsque l'acheteur remet en question la qualité du chargement. Afin d'étayer toute demande d'indemnisation, le Service d'inspection à destination (SID) de l'ACIA inspectera le chargement et, moyennant des frais, fournira à l'acheteur un rapport certifié sur l'état du chargement.

Les inspecteurs du SID suivent une formation de trois ans pour être fins prêts à offrir un service uniforme de grande qualité. Alain Dubuc, inspecteur formateur principal des bureaux de Montréal de l'ACIA, affirme que les résultats sont éloquentes : « L'industrie fait confiance à nos procédures, à nos systèmes de vérification et à notre programme de formation. Nos certificats sont les seuls à être reconnus d'emblée lors des résolutions de conflits ».

Inspection de la qualité des aliments

L'ACIA réglemente l'importation de produits alimentaires. Le Service d'inspection à destination offre un service d'inspection impartial, basé sur la qualité des fruits et légumes frais qui arrivent au Canada.

Inspections des chargements de produits frais importés en 2011-2012



Amélioration



Dr^e Kathy Scott - ACIA



Au-delà des plaintes au nouveau Bureau de l'ACIA

Au Bureau des plaintes et des appels de l'ACIA, on s'active à transformer une situation négative en situation positive. « En plus d'examiner et de répondre aux plaintes des intervenants », déclare la directrice, Dr^e Kathy Scott, nous essayons de dégager ce que l'ACIA aurait pu faire différemment. »

Malgré son nom, le Bureau des plaintes et des appels reçoit également de nombreux compliments d'intervenants qui communiquent avec le Bureau suite au service qu'ils ont reçu de la part des employés de l'ACIA. « Autrefois, les intervenants ne savaient même pas où formuler leurs plaintes, a déclaré Kathy. Notre approche à guichet unique est une véritable amélioration : un seul endroit où recevoir les plaintes, les examiner du point de vue des deux parties et décider du résultat. »

Prochaines étapes : Tirer profit de nos relations

En février 2012, l'ACIA a publié l'Énoncé des droits et des services pour les producteurs, les consommateurs et autres intervenants. Cet énoncé décrit l'engagement de l'ACIA envers :

- la prise de décisions transparente;
- l'accessibilité des renseignements et leur diffusion en temps opportun;
- les interactions respectueuses, justes et impartiales avec les intervenants;
- la capacité d'intervention et l'amélioration continue.

Nous disposons maintenant d'un moyen plus accessible et plus transparent pour recevoir les plaintes, les commentaires et les compliments. Le Bureau des plaintes et des appels de l'ACIA a ouvert ses portes en avril 2012.

Total des plaintes, compliments, commentaires reçus pour la période d'avril à septembre 2012

| | | |
|----------------|---|----|
| Plaintes | • 34 d'entre elles étaient closes au 30 septembre 2012. | 50 |
| Compliments | | 34 |
| 6 Commentaires | | |